ANNO V. NUM.° 49.

SABBATO 6 MARZO

L'AMICO DEL CONTADINO

1847.

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ORTICOLTURA

DELLA COLTIVAZIONE DEGLI ASPARAGI

(*Continuazione e fine*).

III. PIANTAGIONE PER AIUOLE O FOSSE. Questo genere di piantagione non differisce in nulla dall' antecedente, se non perchè si apre dei *fossi* della larghezza di 133 centimetri e della profondità di 66 circa; tra ciascuna fossa si lascia un metro d'intervallo. Sulla metà che contorna un lato della fossa, si pone la terra tolta dallo strato superficiale, che servirà per la piantagione; sull'altra metà, che contorna l' altro lato, si porrà la terra del sotto suolo.

Nei terreni argillosi, calcari, cretosi, ecc., si getterà in fondo della fossa dei ciottoli, dei calcinacci, delle fascine di spine, e tutte le immondizie del giardino, sino all' altezza di 33 centimetri. Sopra questo strato, unicamente stabilito per facilitare l' infiltramento dell' acque, e per dar aria alle radici, si spargerà la stessa terra che abbiamo indicato per la piantagione in pieno quadrato, o quella proveniente dallo strato vegetale.

Si pianterà tre fila di asparagi in ciascuna aiuola, distanti cinquanta centimetri l' una dall' altra, e lasciando sui lati dell' aiuola uno spazio di 15 centimetri; nella piantagione si userà quelle stesse attenzioni che abbiamo sopraindicate. Nelle terre argillose, o troppo compatte, ecc., si potrà piantare sui culmi, anzichè valersene delle fosse per questa destinazione.

IV. DELLA RACCOLTA DEGLI ASPARAGI. Sebbene si possa cominciare a raccogliere gli asparagi nel terz' anno, noi consiglieremo di raccoglierli nel quarto, ed anche solo fino al primo di giugno. Negli anni seguenti si taglierà fino ai 15 di questo mese, e di rado fino ai 25. Noi parliamo del clima di Parigi. Secondo che uno si troverà nei dipartimenti del Mezzodì, dell' Ovest, del Nord, ecc., dirigerà la raccolta e la terminerà più presto o più tardi.

Ogni mattina converrà percorrere le aiuole o il quadrato di asparagi, avendo cura di camminare tra le file, onde non rompere co' piedi i talli che devono sortire di terra il giorno appresso. Subito che si osserverà un asparago spuntato sopra terra per 6 o 10 centimetri, s' introdurrà in terra il coltello di asparagi, seguendone il tallo dolcemente per non ferire quelli che sono vicini a nascere. Quando il mese di maggio è caldo, o al principio di giugno, si potrà raccoglierli due volte al giorno.

Si dice che un coltivatore di Bar-sur-Sein coltiva i suoi asparagi in mezzo ad altri legumi del suo giardino, e ne ottiene dei prodotti più abbondanti e più grossi che quando li coltiva in aiuole; di più egli introduce i talli, nel giorno stesso che compariscono, in bottiglie fesse che profonda in terra più che può, e che le tiene diritte valendosi di un mezzo qualunque; i talli s' inalzano fino al fondo della bottiglia, poi discendono, poi rimontano; infine, finiscono per riempire tutta la bottiglia. Uno di questi asparagi pesò 450 dramme (undici oncie), esso aveva il medesimo gusto ed era tanto tenero come i primaticci; uno solo riempiva un piatto.

V. Della seminagione e del vivaio. Dopo di aver preparato il terreno come abbiam detto al capitolo 2, e di averlo crivellato e passato col rastrello per appianare la superficie, si apre la terra con la mano o con uno strumento leggiero, alla profondità di 2 a 3 centimetri (un pollice circa) e si pone in ciascun buco due o tre grani di asparagi osservando le medesime distanze, e ricoprendo i grani con del buono terriccio. Noi non consigliamo questa cultura, perchè non la pratichiamo per noi stessi, essendochè non l' approviamo.

La seminagione in vivaio è dunque, secondo noi, la più conveniente, e quest'è appunto la pratica generalmente usata. Si sceglie un' aiuola di terreno sabbioso e vi si sparge il grano per levar poscia la pianta e porla nel posto che si stabilisce nella sparagiaia. I grani essendo seminati e coperti con un rastrello, vi si mette sopra del letame; egli è in marzo che si semina nei dintorni di Parigi. Quest' epoca varia secondo i climi. Alcuni seminano alla volata, altri preferiscono seminare a linee, a 12 centimetri di distanza, e a 1 o a 2 di profondità; quest' ultimo metodo facilita la sarchiatura. Quanto alla scelta del terreno, le opinioni discordono; alcuni vogliono una terra ordinaria dove la pianta non cresca per un nutrimento troppo ricco, altri vogliono una terra carica di terriccio.

Quando le piante sono spuntate, ed anche prima che spuntino, conviene innaffiare il terreno onde sia sempre fresco. Se le caldure di primavera comparissero e continuassero durante la siccità, converrà strappare le cattive erbe, e distruggere le lumache. In autunno si tagliano i fusti, e per nutrir la pianta, più che per garantirla dal freddo, la si copre con 1 o 2 centimetri di terricio o di letame vecchio: la si lascia così fino alla primavera. Egli è ordinariamente in marzo ed aprile che si levano le giovani piante per porle nella sparagiaia; si adopera comunemente una zappetta biforcata. Con questo strumento non è sì facile tagliare o rompere le radici come succede colla vanga. Le si levano con attenzione e si nettano dalla terra quando si vogliono vendere; le si separano con cura per non guastarle, essendo provato dall'esperienza che l'estremità rotte delle radici ammuffiscono facilmente. Secondo che si levano le giovani piante si pongono in un cesto a strati, e si pongono tutte le teste del medesimo lato per ciascun strato. Quest' attenzione è inutile quando che si piantano immediatamente; ma se si tarda la piantagione, o se si spediscono lontano, vi si mette prima un po' di muschio sul fondo del cesto, e vi si pone uno strato di asparagi che si ricopre di uno strato di muschio, e così via via, finchè si abbia riempito il cesto. Una scattola sarà da preferirsi per una spedizione lontana. Noi consigliamo di non impiegare che piante di due anni per qualunque piantagione di sparagiaie. La pianta d' un anno è troppo debole, quella di tre anni troppo vecchia.

VI. Coltura forzata in piena terra. Per avere asparagi novellizi si adoprano molti mezzi. Si formano delle aiuole di 133 centimetri di larghezza (4 piedi circa), lasciando fra loro un sentiero di 60 centimetri (1 piede 3/4). Si soggrotta e si letama le aiuole con la maggior cura, le si forniscono di quattro fila di asparagi distanti fra loro 33 centimetri (un piede circa); si curano per quattr' anni, come abbiamo indicato al cap. 2. Il quart' anno, quando si vogliono raccogliere gli asparagi, bisogna cominciar a riscaldare secondo il mese che si desidera avere i prodotti. Egli è ordinariamente in ottobre, novembre, decembre, e gennaio che si approfonda e si leva la terra del sentiero fino alla profondità di 48 a 50 centimetri (un piede e 1/2), e la si rimpiazza con letame ben caldo, bene calpestato e preparato. Approfondando il sentiero, e con la terra che se ne ritrae, si copre le piante di 18 a 20 centim., ciò che favorisce i talli di aver una maggior grandezza quando si tagliano. Si pone allora delle casse che si riempiono di letame caldo sopra le aiuole, si mette poscia una invetriata e si copre tutto. Qualche giorno dopo bisogna aver attenzione di coprire l'invetriata di stuoie o di strame, affinchè non ne esca il calore. Alcuni non mettono del letame nello in-

terno delle casse; quelli che hanno questa abitudine lo levano ordinariamente quindici giorni dopo al momento che il tallo comincia a uscir di terra. Ogni sera si coprirà l'invetriata di stuoie che si doppierà secondo lo stato di temperatura. Questi asparagi, si chiamano asparagi bianchi.

Quando i freddi continuano in febbraio e marzo, si mantiene il calore rinovando il letame caldo. Si raccolgono gli asparagi ogni giorno od ogni due giorni, non levando che un invetriata alla volta, affinchè il calore non si sperda. Questa raccolta può durare due mesi.

Quando il mese d'aprile è giunto e che la temperatura è addolcita, si leva le invetriate e le casse, come anco il letame dei sentieri, che si riempie colla terra che si avea levato e posta da parte. Si lascia allora riposare le piante per un anno o due. Noi preferiamo di non riscaldare che ogni due anni per conservare le nostre piante.

VII. Coltura forzata sotto invetriate. Gli asparagi detti verdi, che si vedono pres i nostri mercanti di commestibili, si ottengono in altro modo. Dal mese di novembre fino a marzo, si formano dei letti di terra di 133 cent. di larghezza, 66 di altezza, e d'una lunghezza determinata secondo le casse o l'invetriata che si vuole adoperare. Si pone il letto di 10 a 12 centimetri di terra dolce, si mettono gli asparagi ritti e vicini l'un l'altro, in modo che si tocchino e si sostengano fra loro. Sotto un'invetriata ordinaria si può metterne fino cinquecento. Il numero che ordinariamente s'impiega è di quattrocento-cinquanta, che danno in termine medio dieci asparagi. Gli asparagi cominciano a dar prodotto qualche giorno dopo piantati, e si tagliano fino all'estinzione dei talli, che durano circa un mese. Di maniera che per avere degli asparagi verdi durante l'inverno, bisogna fare nuovi letti di mese in mese. Si getta poscia le radici, che non sono più buone.

Gli asparagi piantati in questo modo devono avere cinque, sei, sette ed anche otto anni, e devono essere piantati per tempo al loro posto prima di essere riscaldati. Questi asparagi sono teneri, ma non hanno il sapore degli altri.

Si può ancora avere degli asparagi per tempo, in aiuola di giardino a scarpa, formando un'aiuola contro un muro esposto a mezzodì. Si copre l'aiuola di stuoia durante l'inverno, che si leva quando il tempo è bello. Si finisce la raccolta di queste aiuole secondo la loro precoc tà, cioè quindici giorni o tre settimane prima delle raccolte delle aiuole o di piena terra.

VIII. Scelta delle sementi. La scelta delle sementi non è cosa inutile di raccomandare: noi consigliamo di non raccogliere i grani che sopra belli asparagi, e non sopra quelli che sono destinati alla riproduzione; egli bisogna lasciarli allo stato naturale. La piccola bacca o frutto comincia a diventar rossa in ottobre, ma solo in novembre la si raccoglie, perchè in quell'epoca essa è giunta alla sua compiuta maturità. Quando la piccola bacca rossa è raccolta, la si schiaccia nell'acqua e la si lava due o tre volte per liberarla dalla parte polposa; indi la si sgocciola e si asciuga la semente.

IX. Durata d'una sparagiaia, e degli animali nocivi. Il termine medio della durata di una sparagiaia è di venti a venticinque anni, qualche volta di trent'anni, se è in buone condizioni, ma ciò si vede di rado. Nelle terre mediocri, le sparagiaie non durano più di quindici a venti anni.

Convien aver cura, nel coltivare gli asparagi, di liberarli dai loro nemici. Gli uni, come i vermi bianchi, rodono le radici; altri come i lombrici, le tagliano; le lumache, i moscherini divorano le foglie e i fusti; per preservarli dal loro formidabile nemico, il verme bianco, si pianta nelle file delle fragole, delle latughe ec. le quali sono preferite da questi insetti; si visitano sovente, e quando si vedono appassite, egli è segno che il verme bianco si trova vicino loro a cinque o sei cent. di profondità; lo si cerca per ucciderlo.

X. Cure che richiedono le sparagiaie. Durante l'asparagiaia in pieno quadrato, abbiamo adoperato con successo un mezzo di concimazione, il quale consiste nello sgombrare leggermente gli asparagi dalla terra che li copre; ciò si fa in autunno con la zappa gettando la terra fra le file, e ponendo in sua vece del letame di vacca, se il suolo è leggiero, o del letame di cavallo, se il terreno è freddo argilloso, ecc. Nella primavera seguente, si ricopre di terra il letame che è stato posto in ottobre o novembre, e si ripete ogni anno od ogni due e tre anni allo stesso tempo, se il proprietario o il giardiniere hanno ingrassi in abbondanza, e se essi amano

di raccogliere belli asparagi. Con questo metodo rinnovato ogni anno con attenzione, noi abbiamo raccolto degli asparagi che avevano fino quindici centimetri di circonferenza.

Per gli asparagi piantati nelle fosse, abbiamo adottato un sistema che ci ha sempre riuscito a maraviglia. La pianta posta a suo sito, come abbiamo indicato al cap. 2., sarà curata convenientemente ne' primi anni della piantagione e più diverrà forte, più bisognerà concimare l' aiuola dove sarà piantata. Ecco ciò che noi facciamo: verso la fine di ottobre o al cominciar di novembre, noi facciamo levare con ogni precauzione cinque o sei centimetri di terra su tutta la superficie dell'aiuola; un uomo fornito di una zappa discopre la metà dell' aiuola andando, e l' altra metà ritornando: la terra proveniente da questo lavoro è posta tra le fila a forma di porca di cui abbiamo parlato nel cap. 2., ed è sostituita da un buon strato di letame mezzo consumato. Nella primavera seguente, agli ultimi di febbraio, lavorando le porche, si dà un leggiero lavoro all'aiuole per amalgamare il letame colla terra e per renderla più leggiera onde più facilmente spuntino gli asparagi, e perchè il sole possa penetrare nel terreno per riscaldarlo. L' operazione si potrà ripetere ogni anno.

Conclusione. Le cure che si presteranno alle sparagiaie cominciando dalla seminagione fino alla raccolta dei grani, e che abbiamo indicate in questa memoria, non sono punto esagerate, quando che si voglia raccogliere belli asparagi. Ben sappiamo che da molti con minori precauzioni si formerà una sparagiaia che produrrà degli asparagi egualmente buoni a mangiarsi; ma come in ogni coltura si cerca di ottenere il migliore, così abbiamo creduto che fosse necessario d' indicare i mezzi, anche a rischio d' essere accusati di esagerazione.

Z.

INDUSTRIA

Ebullioscopio Alcoolometrico o Alcoolometro Vidal.

L' abbate Vidal è l' inventore d' uno strumento ch' egli chiama ebullioscopio alcoolometrico mediante il quale egli determina la ricchezza alcoolica di tutti i liquidi spiritosi. Questo ebullioscopio dà con precisione il titolo degli alcooli anche alterati; per cui molte grandi amministrazioni ed anche il commercio ne fanno già uso. Il principio su cui si fonda questo strumento è la bollizione. L' acqua distillata bolle alla temperatura che si stabili di 100 gradi al termometro di Celso, o a 80 del termometro di Reaumur, e che per rapporto alla ricchezza alcoolica, sarà 0 gradi; l' alcool anidro bolle a 77 gradi, che, per rapporto alla ricchezza alcoolica saranno 100 gradi; i 23 gradi compresi tra il massimo e il minimo di ricchezza alcoolica offrono uno spazio che si può dividere in cento parti, ciascuna delle quali rappresenterà un grado di ricchezza alcoolica.

Volendo rendere il suo strumento più utile al commercio ed all'amministrazione, il sig. Vidal non segnò sull' ebullioscopio che la ricchezza alcoolica delle soluzioni bevibili, da 0 fino a 60 gradi; in questa maniera ciascun quadro occupa uno spazio più considerevole, e si può apprezzare le frazioni di grado. Si sapeva da lungo tempo che l' acqua entrava in bollizione ad una temperatura tanto più alta quanto più ella conteneva dei sali in soluzione; il contrario succede quando il liquido che contiene dei sali è spiritoso. Così un alcool di 60 gradi, che tenesse in soluzione del zucchero può indicare 61 o 62 gradi ed anche più all' alcoolométro-Vidal, e ciò avviene evidentemente perchè questi sali assorbono e nascondono una certa quantità d' acqua contenuta nell' alcool, ciò che deve contribuire a rendere l' alcool più ricco. Questa spiegazione semplicissima bastò per condurre il signor Vidal a determinare: 1. la ricchezza alcoolica del liquido su cui si opera; 2. la quantità di zucchero o del sale contenuto in questo liquido; 3. l' aumento di volume che provò questo liquido ponendovi delle sostanze solubili e la quantità d' acqua assorbita dal sale messo in soluzione; 4. infine il grado alcoolico primitivo del liquido che è stato impiegato per fare un liquore.

Diciamo come si opera: si mette in una provetta il liquido spiritoso che si vuol esperimentare, vi si pone l' alcoolometro di Gay-Lussac; si osserva il titolo apparente, di cui si prende nota, poi si sottomette questo stesso liquido all'alcoolometro di Vidal, che indica il vero titolo, sempre superiore al titolo apparente; si prende la differenza fra queste due indi-

cazioni, e questa differenza è l'elemento che serve a conoscere la quantità di zucchero o di tutt' altro sale che il liquido contiene. Ecco perchè: 50 gramme di zucchero mescolato con un litro d' alcool gli fanno perdere 8 gradi; perciò, supponendo che l' alcoolometro Gay Lussac segnasse 58 gradi prima della mescolanza, questo alcoolometro non ne segnerà che 50 gradi, dopo aver ricevuto 50 gramme di zucchero per litro, mentre che l'alcoolometro Vidal, ne indicherà ancora 58 gradi, più una frazione; questa frazione di grado, interessante per la scienza, può esser trascurata dal commercio.

Supponiamo ora che ci si presenti un liquore, e che si voglia sapere la quantità dello zucchero impiegato nella sua fabbricazione, e il grado dell' alcool che si adoperò. L' alcoolometro di Gay-Lussac, immerso in questo liquore, indica 10 gradi, per esempio: l' alcoolometro di Vidal ne indica 58: la differenza delle due indicazioni è dunque di 48; in 48 vi ha 6 volte 8; moltiplicando 6 per 50, si ha 300; è questo il numero delle gramme di zucchero ch' entrano nel liquore. Una lunga serie di esperienze à inoltre dimostrato che, per ogni differenza di 12 gradi tra le indicazioni dei due alcoolometri, un litro d' alcool aumenta di 10 centimetri cubici; quindi, nell' esempio citato, l' aumento di volume è di 40 centimetri cubici, o di 4 centesimi.

Ora, tutte le persone esercitate in questa materia sanno ch' è la stessa cosa aumentar il volume o diminuir il grado della stessa quantità, e viceversa; così che si divida 50 per 102 o 48 per 100 è la stessa cosa. Nel liquore che noi abbiamo preso per esempio, dobbiamo dividere 58 per 104, ciò che equivale a 54 per 100; si ha dunque impiegato per fabbricare questo liquore un alcool di 45 gradi. Il ragionamento che abbiamo fatto pel zucchero può applicarsi a tutti gli altri corpi che entrano nelle bevande spiritose. Il sig. Vidal l' ha verificato per la soda, pel sale di cucina, per cloruro di calce, ec.

Egli adunque sembra che coll' alcoolometro di Vidal, di facile applicazione, si potrà riconoscere quasi sull' istante, e senza il soccorso dell' analisi chimica, il titolo di tutte le bevande spiritose, con una approssimazione sufficiente. Si potrà anche apprezzare una frazione di alterazione, ciò che il gusto non potrebbe indicare questa minima proporzione. Z.

VARIETÀ

CRONACA DEL MESE DI FEBBRAJO

In questo mese, fortuna che è il più corto di tutti, due discorsi percossero continuamente le orecchie del prossimo; nè vi era modo a fuggirli, tanto se si era in grembo alla famiglia, o nei caffè, o ne' teatri o ne' convegni fra le danze e le maschere; nè valeva correr di qua o di là, che essi come arpie vi seguivano, v' intrattenevano parlandovi sempre *d' inspirazioni di etere, e di prezzi de' grani.* Ned è a dire che ciò sia avvenuto solo fra noi, che se foste andati in Inghilterra, e aveste percorso i tre regni, e di la, passata la Manica, foste venuti in Francia, appena appena vi avrebbero lasciato un po' di tregua le magniloquenti chiacchere dei parlamenti sulle controversie tra Palmerston e Guizot, che là pure avreste udito parlare di letarghi e di fame. Che se di là vi fosse venuto il prurito di percorrere il Belgio, la Germania, la Svizzera, dappertutto avreste veduto medici e chirurghi e levatrici armati di una vescica piena d' aria e di etere correre per le case ad assopire infermi e partorienti, e contare mirabilia. Pazienza se fossero stati soli discorsi, ma i discorsi si cangiarono in articoli, e ve li porsero sotto il naso in tutti i fogli, in tutti i giornali, e non andrà guari che li leggeremo in qualche romanzo umoristico - sentimentale - umanitario di attualità.

Che se avverrà che si cessi di parlare delle inspirazioni dell' etere, non si cesserà per questo di parlare e di fare i conti sui mezzi di saziar la fame; la quale se è ben vero che anch' essa ha la virtù di assopire l' uomo, è altrettanto vero che è un terribile guaio per chi si lascia tentare dai suoi assopimenti. Chiedetelo all' Irlanda, la quale ogni giorno vi presenta una nuova lista di morti per fame; essa vi dirà che coloro che si assopiscono per sua cagione non si risvegliano più.

Vogliamo però sperare che queste brutte conseguenze della fame abbiano percorso il loro periodo, poichè sappiamo che in Inghilterra e in Francia, dove maggiormente si difettava di grani, i prezzi si sono ribassati. E maggiormente ribasseranno quando i molti carichi rattenuti dai ghiacci potranno mettersi alla vela. Oh! no, non vi sarà fame. Guardate all' immensa raccolta degli Stati-Uniti, essa si considera la più abbondante che siasi ottenuta mai in nessun tempo; ella ascende a 400 milioni di ettolitri. Calcolando il consumo interno, il sopravanzo sarebbe di 250 in 260 milioni di ettolitri in disposizione dell' Europa. Supponendo che gli Stati-Uniti avessero venduto all' antico mondo 100 milioni di ettolitri, ne rimarrebbero ancora altrettanti pei bisogni di esso fino alla prossima messe. E la Russia fu sì ricca nelle sue raccolte, che l' immensa quantità di gra-

ni importati in Europa provengono tutti dall'anno 1845, sul quale al fine di dicembre rimaneva ancora a Odessa 250,000 ettolitri, e a quell'epoca nulla si avea esportato della raccolta del 1846. Malgrado la penuria esistente in tutta l'Europa occidentale, il prezzo de' grani in Odessa era ancora sul finire di dicembre dai 12 fr. 95 c. ai 14 fr. 60 c. l'ettolitro, e il prezzo di noleggio da questo porto a Marsiglia essendo di 4 fr. 50 c. l'ettolitro, l'ettolitro non verrebbe a costare, sulla quella piazza più di 18 ai 20 franchi.

Intanto il governo francese ha tolto tutte le barriere, ed offerto tutta la facilità all'importazione dei grani esteri. E questa misura proposta dal ministero alla Camera viene considerata in Francia molto saggia, la quale procurerà alla Francia tale quantità di grani molto maggiore che non sarebbe venuta altrimenti, e rassicurerà nello stesso tempo le popolazioni agitate dal timore, ed impedirà ogni rialzo esagerato de' prezzi. Infatti dopo che si son prese queste misure, e dopo che le autorità dimostrarono fermezza, le molte rivolte scandalose avvenute in alcuni dipartimenti della Francia si quietarono, la pace si ristabilì, e i mercati di Lagrè, di Brissac, e di Donè furono bene provvisti, e i prezzi de' grani provarono un r basso sensibile e fermo.

Anche nel Parlamento inglese si trattò di una grande questione di giustizia, di riparazione, di umanità; poichè non si tratta solo di combattere in Irlanda i mali presenti, ma di provvedere per l'avvenire, e preparare la rigenerazione di una società che anche in questi tempi di generale benessere offre lo spettacolo il più doloroso e il più ributtante. L'onorevole lord John Russell comprese questo grande dovere, e i suoi provvedimenti annunciano ch'egli è fermamente risoluto a intraprendere quest'opera e a spingerla con ardore. Le proposte fatte dall'onorevole Russell sono molte e varie, perchè fa duopo impiegare varii mezzi per combattere una miseria inveterata.

Una delle più importanti di queste proposte è pienamente in accordo con quella che noi avevamo raccomandato nella nostra Cronaca antecedente; e ne siamo superbi, non tanto perchè il celebre ministro segua una via da noi pure additata, quanto perchè vediamo posto in pratica i principii della vera economia politica. Il saggio ministro chiese alla Camera la somma di 25 milioni di franchi pel dissodamento delle terre incolte dell'Irlanda. Si stima da' più avveduti che sopra quel suolo che oggi non può nutrire i suoi abitanti, 5,600,000 acri (1,861,621 ettari) di terreno di più potrebbero esser messi in coltura. Con que' fondi lo Stato farebbe un imprestito ai proprietari che volessero fare dei lavori secondo questo scopo, ovvero egli acquisterebbe all'amichevole le porzioni de' loro poderi che ora non coltivano. Nel caso poi che i proprietari si rifiutassero di effettuare i dissodamenti mediante lo imprestito o coi loro propri mezzi, si eserciterebbe contro essi un diritto di espropriazione che verrebbe praticato dai commissari dell'acque e foreste. Le terre che venissero in mano al governo, egli le migliorerebbe primieramente a sue spese, operando degli asciugamenti in grande, costruendo strade, fabbricando case, poi le venderebbe a lotti di 25 a 50 acri, e così si formerebbe in Irlanda una classe di piccoli proprietari destinati a divenire uno degli elementi più utili della sua futura organizzazione.

Un altro provvedimento che eserciterà una grande influenza sull'avvenire dell'Irlanda, è quello di modificare le condizioni della proprietà. Sarebbero primieramente accordate delle facilità per la vendita de' poderi gravati d'ipoteche, che in oggi non si può fare senza un bill speciale per ciascuna di queste vendite. Noi tacciamo le altre benefiche misure prese dal governo inglese; ma ciascun vede che da quelle sopraindicate una grande rivoluzione sociale si opera in Irlanda, la quale suppone per parte del governo un intervento energico, e nello stesso tempo dilicato.

Nè si creda che solo in Inghilterra si spieghi una grande operosità per dar lavoro alle povere classi e procurar loro i mezzi di vivere, che qui pure vi ha un'attività insolita, un lavoro incessante. Andate pei campi e qua e là vedrete che si fanno fossi, che si fanno chiuse di siepi, che si impiantano alberi, che si livellano terreni, che si dissodano prati. Ma, mio Dio! come si fanno quei lavori? si dissoda ciò che si dovrebbe conservare, si formano talvolta frazioni di proprietà che a nulla valgono, se non ad accrescere la miseria dell'agricoltura generale. E chi pensa ad asciugare i nostri paludi che potrebbero divenire i terreni più fertili di queste provincie? So anch'io che a far ciò i mezzi individuali non bastano, ma vi vorrebbero Società che imprendessero lavori giganteschi; e finchè queste non si formeranno è inutile lo sperare di vedere restituiti all'agricoltura quegli immensi paludi. E ritornando a quei moltiplici lavori che s'imprendono a capriccio, abbiamo veduto in qualche luogo presiedervi una saggia intelligenza, e specialmente ciò abbiamo veduto ne' dintorni di Gemona, dove però abbiamo dovuto ritenere che colà poco valga la mano d'opera; poichè se la si ponesse a calcolo, credo che pochi di que' lavori offrirebbero il tornaconto. Ma almeno là non si distrugge una rendita sicura per formarne una momentanea; là si mette a frutto ciò che prima non dava nulla.

Ma più che di questi lavori di altri ci giova parlare, i quali formano la nostra vera agricoltura. Nei mesi di gennajo e febbrajo si preparano molte fosse per nuove impiantagioni di gelsi e viti. Ora se noi chiedessimo, a que' tanti che prepararono quelle fosse per farvi le piantagioni, sapete voi quanto richieggono di spesa, e quanto vi daranno di profitto? Oh! ne siamo sicuri che

ci riderebbero sul viso quasi che noi trasognassimo. Nò, non trasogniamo, Signori, è l'esperienza che ci ha convinti che que' lavori si fanno talvolta dai più senza discernimento, che quelle piante si mettono male, e si allevano peggio, poco badando agli strazi che loro si fanno, poco curandosi della rendita successiva; e più che l'esperienza ci fa avvertiti su ciò il celebre maestro Ridolfi; alla cui rinomanza se non vi volete piegare, leggete almeno il nostro Zorutt, il quale nel suo famoso *Strolic Furlan* di quest'anno, v'instruirà divertendovi con una verità che passò dal libro della scienza nel suo libro popolare, ed egli vi dirà ciò che desidererei che bene apprendeste, e che meglio ancora metteste in pratica.

I morars mènin ben, e 'o vin de' fuee;
Ma 'o vin dei contadins
Che no san doprà frègul la roncee,
E' j dan di ramazzon;
'O vin dei berechins
Ch' ju van sbrojand di gnott;
'O vin qualchi paron,
Goloss di re prodott,
Che al plante a centenars
E clochis e morars,
E ju bandone a qualchi basöal
Che ju guviarne mal;
E po se ur rindin poc al va in furor.
Il ver agricoltor
Quanche al fas un implant lu fas di cur,
Al pense pal presint e pal futur,
L'ha in chiàv i siei morars d'ogni stagion,
E al studie su la lor educazion.
Il morar merte amor, merte pazienze,
Za che l' è l' arbul de la providenze. (a

Il Friuli ora imprende un lavoro che potrà divenire di una grande importanza a questa provincia. Il progresso delle industrie, e specialmente del vapore nelle sue varie applicazioni, richiede una quantità esorbitante di combustibile, il quale non potrebbe in alcun modo essere somministrato dai nostri vegetabili. La natura però serbava nelle viscere della terra i carboni minerali, i quali avrebbero sussidiato l'industria. Egli fu quindi di somma importanza lo scoprire quegli strati carboniferi, siccome quelli che offrivano una ricchezza nazionale, e perciò i geologi si diedero a studiare la natura dei terreni, per indagare dove potessero esistere.

Fu lunga questione fra i geologi se l'Italia possedesse o no questa preziosissima ricchezza, e mentre la polemica durava, il Friuli offriva speranze di avere ritrovato il vero carbon fossile. Ora le speranze son fatte certezza, perchè a Raveo in Carnia sono non solo frequenti gl' indizii del litantrace, ma v' ha ragion di credere che sia per divenire fruttuoso lo scavo. A rintracciare se lo strato vada ingrossandosi nell'approfondarsi, come ordinariamente avviene, s' intrapresero già importanti lavori. Abili minatori stanno lavorando in un'ampia galleria che discende dal nord-owest al sud-est, nella direzione stessa dello strato; e si sta apparecchiando lo scavo di una seconda galleria e di due pozzi verticali d' esplorazione, nei siti che sembrano più convenienti, ed ispirano maggiore speranza di riuscita. Diremo intanto che il carbon fossile ottenuto dagli ultimi scavi, offre i caratteri i più lusinghieri, e ch' esso è insomma il vero *Cannel-coal* del migliore d' Inghilterra.

Eccovi o Friulani una ricchezza che la Providenza vi donò perchè possiate trarre profitto. Conviene però por mente che in questa sorta d' imprese non basta la forza di un individuo, per quanto sia grande, ma vi si richiedono le forze di molti riuniti, acciocchè l'opera progredisca sollecitamente ed energicamente. I primi tentativi di esplorazione di questa miniera carbonifera furono fatti da uomini di buona volontà, a cui però i mezzi non erano bastanti: ora vennero in loro soccorso due benemeriti forniti d'ingegno, uno de' quali potente per mezzi, i quali si misero con un coraggio grandissimo, e siamo certi che essi, per l'amor grandissimo che portano al loro paese, non abbandoneranno si facilmente un' impresa che promette loro generosi compensi, e speranze infinite di migliorare la condizione di quei poveri alpigiani. Con tutto ciò riteniamo e lo ripetiamo, che in queste vastissime imprese, per quanto siano grandi i mezzi di chi ardito vi si pone all' opera, non siano bastanti, e che il vero l' unico mezzo di farle fiorire e renderle sicure sia quello delle Società.

Ci è di sommo piacere chiudere questa Cronaca con un' opera bellissima compita dalla città di Udine, opera la quale era chiesta da lungo tempo. La città di Udine adunque ha alla fine potuto vincere le contradizioni, gli ostacoli, le difficoltà, che qua e colà si mettevano ad attraversare il passo a que' generosi che volevano aprire la Casa del povero, ma la Casa del povero fu aperta.

E quest' è un immenso benefizio, che ridonderà a vantaggio di tutti; poichè noi riteniamo

---

a) I gelsi vegetano bene, e sono ricchi di foglie; abbiamo però i contadini che non sanno adoperare la coltella, e tagliano maledettamente; abbiamo i biricchini che vanno a sfogliarli di notte; abbiamo qualche padrone ingordo, che pianta a centinaia e ceppaje e gelsi, e li abbandona a qualche ignorante che li governi; e poi se gli rendono poco monta sulle furie. Il vero agricoltore quando fa una piantagione la fa con amore, pensa al presente e al futuro, pon mente a' suoi gelsi di continuo, e vi studia il modo di allevarli. Il gelso merita amore e pazienza, essendo l' albore della provvidenza.

che una città non si possa dire civile se manca di asili infantili, d'istruzione elementare, di case di ricovero, di casse di risparmio, se non è provveduta insomma di tutte quelle istituzioni, che tolgono la miseria dell'anima e del corpo alle ultime classi del popolo. Conciossiachè noi crediamo che la comunanza civile, la quale di diverse classi si costituisce, abbia questi obblighi coll'infimo popolo; obblighi consigliati dalla carità cristiana, dalla civiltà e dalla prudenza.

Certo egli è che in Udine come altrove sorgeranno voci che parleranno a danno di questo Pio Istituto, e ne faranno commenti, e diranno che poichè tanto si spende per esso, non per questo la povertà è tutta ivi rinchiusa, non per questo rimangono molti poveri, e i più vergognosi, che vi chiedono del pane per sfamarsi, di una veste per coprirsi, e di una casa per difendersi dalle intemperie. Si pur troppo vi rimangono altri poveri che verranno a chiedervi la carità, ma ciò anzichè gridare contro il Ricovero, conviene ringraziarnelo; « perchè credetemi: (dirò le eloquenti parole di Monsig. Bricito, Vescovo desideratissimo) se tutti, proprio tutti, i poveri fosser rinchiusi, quantunque tralle nostre mura dimorassero sempre, pure io direi, che non sarebber tra noi, come dovrebbero essere: Signori siamo uomini e abbiamo bisogno di essere pur tocchi. Ah! se non vi fosse più alcuno che venisse a mostrarvi lo spettacolo della sua miseria; nessuno che venisse a dirvi: Signore, ho figli che piangono, e non ho pane; malato sono, e mi son trascinato fin qua per supplicarvi d'aiuto; minacciato sono d'essere cacciato colla mia famigliuola dal povero tetto, e non ho più che vendere o porre a pegno . . . Ah, Signori! assai difficilmente vi ricordereste che sono dei miseri al mondo che abbian bisogno di voi: perchè ho spesso veduto, che chi torce gli occhi abborrendo dal povero, o gran mercè gli fa buttar alle porte pane e contumelia di man mercenaria; chi si asside tutto lieto a mensa copiosa, e non sente mai il gemito del tapino, difficilmente crede che altri possa languire per fame; ho spesso veduto, che chi si accarezza nitido e impellicciato nelle tepide stanze, e non vede mai membra squallide e assiderate malamente ravviluppate in logore robicciuole, difficilmente crede, che sotto un cielo che ride, e sotto un sole magnifico fonte di letizia e di vita giacciano ammorbati covacciuoli, dove si muore ogni dì per fame e per freddo; dove è letto una tavola od una stuoia, che accolgono spesso una intera famiglia rannicchiata e tremante . . . Ah no, no per pietà! non si dica dunque di rinchiuderli tutti: è impossibile: ma se possibile fosse, io pregheri, che non si facesse, perchè temerei, dico, non l'allontanamento del povero mi facesse diventar più cattivo di quel che sono; temerei, non le mie viscere si facessero dure, non il mio cuore impietrasse; temerei, che il Signore non volesse più concedermi benedizione, perchè non vi sarebbe più il povero, che la domandasse per me, perchè la mia carità diverrebbe un'imposta, una tassa, e il povero crederebbe d'aver avuta la sua porzione de' beni della famiglia comune, e freddo anch'esso (permettendo Dio sempre giusto), freddo anch'esso nel ricevere, come io freddo nel dare, terrebbe chiusa la bocca, come chiuso sarebbe il mio cuore; pregherei che non si facesse, perchè non vedendo più la miseria del mio fratello, non vorrei divenire insensibile ai benefizii della mano di Dio; perchè non vorrei avvezzarmi a considerare un diritto ciocch'è liberalità della sua Provvidenza; perchè essendo uomo non vorrei più rinunziare alla consolazione dell'opera buona, ch'io non cercherei come oggetto, ma solo, se a Dio piaccia donarmela, per sostenere la mia infermità; non vorrei rinunziare al conforto di vedere letizia dov'era affanno, di sentir benedizioni dov'eran gemiti, ma soprattutto di coprire, di sfamare, di sostenere il mio Dio nella persona del povero; perchè non vorrei che un dovere si compiesse a modo di macchina, ma vorrei anch'io, mantenendo vivi e caldi que' nobili affetti che sono il fiore dell'anima, adoperarmi, secondo mia possa, e come uomo e come cittadino e come cristiano a giovare la società, ad allontanare i pericoli, a presidiare il costume ».

G. B. Z.

GHERARDO FRESCHI COMP.

CONDIZIONI DELL'ASSOCIAZIONE

L'Amico del Contadino principia in Aprile e termina in Marzo di cadaun anno.

Si calcola rinnovata l'associazione per l'annata susseguente, ove prima del 15 Marzo non venga recessa.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell'Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* di Portogruaro e Pordenone, il prezzo antecipato dell'annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve *franco* a mezzo della Posta, è di Austr. L. 8.90. — Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e Librerie sopraindicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell'Amico del Contadino in San-Vito.*

L'Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL'AMICO DEL CONTADINO.